




SCHEDA TECNICA
COZZE INTERE PRECOTTE SURGELATE IN SOTTOVUOTO

1	Product name	COZZE INTERE PRECOTTE SURGELATE IN SOTTO VUOTO				
2	Product picture					
3	Scientific name:	Mytilus chilensis				
4	Ingredient List	Cozze				
5	Origin	Prodotto allevato , Oceano pacifico, ZONA FAO 87 Chile				
6	Processing Plant	Blue Shell S.A. , Reg. N° 10754 Camino a Teguel km 1,2 , Dalcahue, Chiloé				
7	Processing details	<p>La materia prima viene consegnata da allevamenti certificati. Una volta ricevuto il prodotto viene depositato in una camera d'attesa. Il prodotto viene lavato e ammucciato. Quindi grazie ad un macchinario viene tolto il bisso. Poi le cozze vengono classificate per pezzatura. Vengono spazzolate e poi cadono su un tavolo di ispezione dove vengono selezionati e tolti i gusci rotti.</p> <p>Quando la materia prima rientra nei parametri del controllo di qualità, vengono automaticamente pesate e depositate tramite nastro trasportatore, nel congelatore. Una volta che le buste sono chiuse, termosaldate e messe in sottovuoto, vengono cotte in un tunnel a cottura continua. Dopo vengono rapidamente raffreddati , prima di essere congelati in un tunnel continuo. Alla fine il prodotto viene imballato in cartone da 6 kg. Il prodotto viene passato con il metal detector</p>				
8	Product grading (units/kg)	Target	Tolerance			
		60/80	+/- 5			
9	Quality parameters	Parameter	Description	Target	Limit	
		Broken mussels	Once cooked, there are mussels where the shell is fully broken	nil	10%	
		% Meat fill	Ratio: weight meat / weight shell	>0.7	0.4	
		Uniformity of Size	Product should be homogeneous Ratio :weigh 5 biggest mussels/ weight of the 5 smallest	< 1,3	1,8	
		Opening of mussels	Mussels should open after cooking	100%	10% not open	
		Vacuum	No vacuum	nil	20%	
10	Organoleptic criteria	Criteria	Target			
		Texture	Firm, not soft or gritty			
		Smell	Seaweed, Specific of frozen product			
		Colour meat	Orange to pale yellow			
11	Microbiological criteria	Criteria	limit m (lower)	limit M (superior)	sample size	acceptance
		Total count 31°C		500.000	5	0
		Salmonella	Absent in 25g		5	0
		E. coli (MPN/g)	3	10	5	2
		Lysteria monocytogenes (cfu/g)	<100		5	0
		Fecal Coliform (MPN/100g)	4		5	0
		Spahylococcus coagulase + (cfu/g)	100	1.000	5	2
12	Chemical criteria	Criteria	Maximun	sample size	acceptance	
		Cadmium	1,0 mg / kg fresh weight	10	0	
		Mercury	0,5 mg/ kg fresh weight	10	0	
		Lead	1,5 mg / kg fresh weight	10	0	
13	Biological Criteria	Criteria	Maximun	sample size	acceptance	
		DSP	Absent	5	0	
		PSP(saxitoxine)	<800 µg/kg	5	0	
		ASP (ac. Domoic)	<20 mg/kg	5	0	
14	Nutritional information per 100gr:	Energy (Kcal)	94	Energy (Kj)	397	
		Carbohydrate total (g)	1,8	Proteins (g)	15,7	
		Fat total (g)	2,7	Cholesterol (mg)	46	
		Saturated fat (g)	0,7	Sodium (mg)	488	
		Monoinsaturated fat (g)	0,6	Fibre	0	
		Poliinsaturated fat (g)	1,4	Ash (g)	2	

15	Packaging Bag Master carton	Product is packed following client instructions Barcode Dimensions 1 kg bag 335x285 1 lb bag 230x187 450 grs bag 230x187 Material 7 layered poliamida/ PE 180 µ Dimensions 6 x 1kg 330x265x195  10 x 1lb 390x230x155 10 x 450grs 390x230x155 																				
16	Date coding	Lot: PPCJJY PP Supplier C Truck Number JJJ Day Julian Calendar Y Year Production Date: dd/mm/yy Best Before: 24 months from production date																				
17	Packing Information requirements	Lot FAO Zone 87 Factory Reg N° Aquaculture Product Production date Cooked Best Before: Product Name Origin CHILE Mytilus chilensis Net Weight Keep under 18° C																				
18	Container packing	<table border="0"> <tr> <td>Type container</td> <td>40ft</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>6 x 1kg boxes</td> <td></td> <td>10 x 1lb</td> </tr> <tr> <td>N. master per container</td> <td>3.168</td> <td>N. master per container</td> <td>4.000</td> </tr> <tr> <td>Total net weight</td> <td>19.008 kg.</td> <td>Total net weight</td> <td>18.000</td> </tr> <tr> <td>Total gross weight</td> <td>20.900</td> <td>Total gross weight</td> <td>20.000</td> </tr> </table>	Type container	40ft				6 x 1kg boxes		10 x 1lb	N. master per container	3.168	N. master per container	4.000	Total net weight	19.008 kg.	Total net weight	18.000	Total gross weight	20.900	Total gross weight	20.000
Type container	40ft																					
	6 x 1kg boxes		10 x 1lb																			
N. master per container	3.168	N. master per container	4.000																			
Total net weight	19.008 kg.	Total net weight	18.000																			
Total gross weight	20.900	Total gross weight	20.000																			
Elaborated by Name Teresa Muñoz Position QC Manager Date 23/10/2007		Approved by Name Allan Mienert Position Plant Manager Date 30/10/2007																				